



**ALL. B**

## **SCHEDA DI DETTAGLIO DEL PERCORSO FORMATIVO**

*Avviso pubblico "Sostegno al Percorso di Formazione dei Liberi Professionisti e Lavoratori Autonomi", a valere sul POR Campania FSE 2014-2020, Asse III "Istruzione", Obiettivo Specifico 14 "Accrescimento delle competenze della forza lavoro e agevolazione della mobilità, dell'inserimento/reinserimento lavorativo", Azione 10.4.2*

### **1. SOGGETTO RICHIEDENTE**

Nome ..... Cognome.....

Professione svolta .....

Iscrizione ad albi .....

Eventuali esperienze professionali precedenti.....

Eventuali iniziative formative ritenute significative e/o pubblicazioni.....



## 2. DATI DEL PERCORSO FORMATIVO

Denominazione

Tipologia del percorso formativo (*specificare se master, aggiornamento, qualifica, ecc..*)

Master di I livello

Durata del percorso in ore 1500 ore

Attestazione finale rilasciata:

- attestato di frequenza
- attestato di qualifica
- master I livello
- master II livello

Ente erogatore dell'attività formativa:

Denominazione: Università Telematica San Raffaele

Sede di svolgimento del corso:

Tipologia di ente erogatore dell'attività formativa:

- Agenzia formativa accreditata dalla Regione Campania ai sensi della D.G.R. n. 242 del 22 luglio 2013 e ss.mm.ii., ovvero da altra Regione*
- Ordine professionale*
- Collegio professionale*

*Associazione professionale inserita nell'elenco di cui alla Legge n. 4/2013*

*Soggetto erogante percorso formativo accreditato dall'ordine/collegio/associazione di cui alla*



Legge n. 4/2013 (indicare ordine/collegio/associazione) \_\_\_\_\_

- Provider accreditato riconosciuto dalla Commissione AGENAS
- Università/Scuola di alta formazione italiana in possesso del riconoscimento del MIUR che la abilita al rilascio del titolo di master
- Università/Scuola di alta formazione pubblica di altro Stato comunitario o riconosciuta da autorità competente dello Stato comunitario e da questa abilitato per il rilascio del titolo di master

### 3. CARATTERISTICHE DEL PERCORSO FORMATIVO

**Contenuti del percorso (indicare i contenuti del percorso formativo, le conoscenze e capacità che si acquisiscono a conclusione del percorso formativo)**

Il Master in International Food Management nasce dall'esigenza di formare profili manageriali per il settore food con competenze trasversali alle diverse aree funzionali del settore: tecnologica, giuridico/legislativa ed economica. La formazione di un profilo professionale di elevata specializzazione consentirà alle aziende del settore (HO.RE.CA., G.D.O. e Industria alimentare) di poter puntare su figure manageriali con competenze tecnico-scientifiche e gestionali, che potranno curare il coordinamento, la guida delle risorse umane, ma anche e soprattutto l'assunzione di decisioni di pianificazione e di gestione per garantire l'ottenimento di risultati in linea con gli scopi aziendali. Tutto ciò permetterà di rendere più rapidi ed efficaci quei processi di innovazione, di marketing, di logistica, che sono decisivi per il successo competitivo ed economico nell'attuale contesto del mercato del settore food nazionale ed internazionale. Da questi fabbisogni nasce il progetto di creare un percorso di formazione post-laurea internazionale ed altamente professionalizzante.

**Articolazione didattica (descrivere l'articolazione didattica del percorso in UF/moduli formativi)**

AREE	Moduli	Insegnamenti	ORE	CFU
Giuridico - Legislativa	Elementi di Diritto Alimentare e del Lavoro	Diritto Alimentare / Food Law & Regulation	50	2
		Gestione proprietà industriale (brevetti, marchi, know how, indicazioni geografiche) / Intellectual Property (patents, trademarks, geographical indications, know how)	50	2
		Diritto del lavoro e antinfortunistica	50	2



		/ Employment Law and Workers' safety and health requirements		
	Elementi di diritto commerciale	Diritto commerciale e contratti / Business Law	50	2
		Appalti pubblici nell'UE e in Italia / Public procurement in the EU and Italy	50	2
		Totale	250	10
Economico – Commerciale	Economia e Management dei Mercati Agro-Alimentari	Management nell'industria alimentare	50	2
		Export management	50	2
		Economia e gestione dell'impresa alimentare	50	2
	Controllo di gestione e risorse umane	Modelli per ottimizzare i costi di struttura	50	2
		Processi aziendali e il loro controllo	50	2
		Gestione e sviluppo risorse umane	50	2
		Totale	300	12
Tecnologie e Sicurezza Alimentare	Scienze e Tecnologie degli Alimentari	Merceologia degli alimenti	50	2
		Sicurezza Alimentare	50	2
		Certificazioni, tracciabilità e rintracciabilità	50	2
		Filiere agroalimentari: sostenibilità e aspetti organizzativi	50	2
		Ho.Re.Ca.: Sistemi e tecnologie	50	2
		Packaging	50	2
	Prevenzione e controllo della contaminazione chimica degli alimenti	50	2	
	La programmazione della produzione	50	2	



		Architettura e design di impianti	50	2
		La distribuzione organizzata (G.D.O. e G.D.)	50	2
		Marketing dei prodotti Agroalimentari	50	2
		Analisi dello scenario distributivo e la gestione delle leve	50	2
		Totale	600	24
Seminari		Seminari da svolgersi in formula week-end presso la sede della Facoltà.	100	4
Tirocinio o esame a scelta		Tirocinio presso aziende convenzionate Oppure due esami a scelta da 3 crediti: Progettazione e gestione di impianti Food cost & operation management	150	6
Tesi/prova finale		Totale	100	4
TOTALE			1500	60

**Metodologie** (descrivere le metodologie utilizzate per l'erogazione del corso, es. aula formazione collettiva, aula formazione individuale, etc.; le verifiche di apprendimento; evidenziare la coerenza/adequatezza rispetto alla tipologia di percorso)

**Metodologie per l'erogazione del corso:**

le attività formative saranno svolte sia in modalità aula si FAD.

**Verifiche dell'apprendimento:**

al termine di ogni modulo, sarà somministrato a ciascuno dei partecipanti un test di verifica, superato il quale ed in base al punteggio raggiunto, si passerà alla formazione di gruppi di lavoro omogenei per la realizzazione di un use-case per il raggiungimento degli obiettivi prefissati dal singolo modulo. Al termine dell'intero programma formativo, si procederà alle verifiche individuali in forma scritta ed orale.

**Coerenza / adeguatezza del Percorso formativo:**

Sarà eseguita l'analisi delle aspettative da parte dei partecipanti. Tale analisi ha come obiettivo



quello di stabilire i punti di partenza e di arrivo. Dall'analisi dei dati sarà importante stabilire il divario tra i partecipanti e quanto sia stato fatto per allineare i professionisti al termine del percorso.

Per le motivazioni su esposte, la fase si articola in quattro parti:

Fase 1. Verifica delle aspettative iniziali e delle competenze di base (verifica ex ante).

Fase 2. Verifica in itinere.

Fase 3. Verifica e valutazione conclusiva (verifica ex post).

Fase 4 . Customer satisfaction : il grado di soddisfacimento degli obiettivi raggiunti segnalato dagli utenti

### **Coerenza fra il percorso formativo e la propria professione**

Il programma del corso investe in pieno il tematiche che affrontano i biologi in materia di Business management e di food safety e security. Il biologo regolarmente iscritto all'Ordine riveste ufficialmente il ruolo di professionista abilitato ad esprimere competenze e pareri di tipo tecnico, legislativo e gestionale nel settore alimentare. Il Biologo, in base all'art. 3 della Legge Istitutiva 396/67 e regolarmente iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi, può espletare il tirocinio non obbligatorio nelle seguenti tematiche che fanno oggetto della Professione:

a) classificazione e biologia degli animali e delle piante; b) valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo, degli animali e delle piante; c) problemi di genetica dell'uomo, degli animali e delle piante; d) identificazione di agenti patogeni (infettanti ed infestanti) dell'uomo, degli animali e delle piante; identificazione degli organismi dannosi alle derrate alimentari, alla carta, al legno, al patrimonio artistico; mezzi di lotta; e) controllo e studi di attivita', sterilita', innocuita' di insetticidi, anticrittogamici, antibiotici, vitamine, ormoni, enzimi, sieri, vaccini, medicinali in genere, radioisotopi; f) identificazioni e controlli di merci di origine biologica; g) analisi biologiche (urine, essudati, escrementi, sangue; sierologiche, immunologiche, istologiche, di gravidanza, metaboliche); h) analisi e controlli dal punto di vista biologico delle acque potabili e minerali; i) funzioni di perito e di arbitratore in ordine a tutte le attribuzioni sopramenzionate. L'elencazione di cui al presente articolo non limita l'esercizio di ogni altra attivita' professionale consentita ai biologi iscritti nell'albo, ne' pregiudica quanto puo' formare oggetto dell'attivita' di altre categorie di professionisti, a norma di leggi e di regolamenti.

### **Coerenza con gli ambiti di intervento indicati nell'avviso all'art.3**

L'ambito di intervento del corso di formazione è in coerenza con l'area tematica del POR Campania FSE 2014-2020.



## SOTTOSCRIZIONE SCHEDA

Il/la sottoscritto/a ....., in qualità di soggetto richiedente il contributo, nato/a a ..... prov. .... il..... residente in ..... via ..... n..... CAP..... tel. .... e domiciliato in ..... via..... n..... CAP..... C.F. .... tel. .... cell.....e-mail..... PEC.....

*consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni mendaci, falsità in atti ed uso di atti falsi, richiamate dall'art 76 del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità*

DICHIARA

che le informazioni fornite nella presente scheda corrispondono a verità.

Data,

FIRMA

---